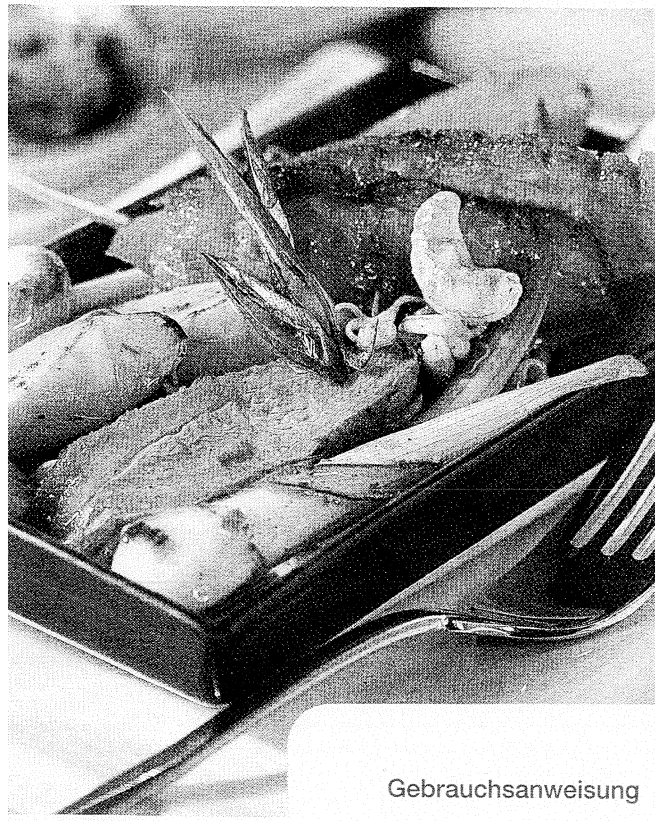
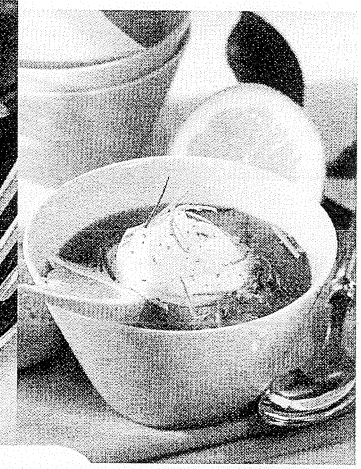
SIEMENS





Gebrauchsanweisung

EK 711.., EK 716..,
EK 721.., EK 730..,
EK 736..

800 497 00

DE Gebrauchsanweisung 2–16

Gebrauchsanweisung

EK 711.., EK 716..,
EK 721.., EK 730..,
EK 736..

800 497 00

S111081

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen **3**

Vor dem Einbau 3

Sicherheitshinweise 3

So können Sie Schäden vermeiden 4

So können Sie Energie sparen 6

Hinweise: 7

Das Kochfeld **8**

Halogen-Kochstelle 10

Restwärmeanzeige 11

Feld ◎ und Feld ⊂⊃ 11

So stellen Sie ein **12**

Kochstellen-Schalter 12

Pflege und Reinigung **12**

Pflege 12

Reinigung 13

Kochfeldrahmen 15

Zuschaltungen 15

Kundendienst **15**

Umweltschutz **16**

Verpackung und Altgerät 16

Worauf Sie achten müssen

Vor dem Einbau

Bevor Sie das neue Kochfeld benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit und Informationen zum Gebrauch und zur Pflege des Kochfeldes.

- Der elektrische Anschluss muss von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Wird das Kochfeld falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Im Falle einer Reparatur finden Sie wichtige Angaben für den Kundendienst auf dem Umschlag der Gebrauchsanweisung. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.
- Nehmen Sie das Kochfeld nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Schäden für den Benutzer entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt, und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.

- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kochfeld und Kabelisolierung könnten beschädigt werden.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.
- Falls am Kochfeld Sprünge, Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät grundsätzlich über die Herdsicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus oder trennen Sie eine eventuell vorhandene Steckvorrichtung.
- Achtung! Topfboden und Kochstelle müssen sauber und trocken sein. Flüssigkeit, die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Verletzungsgefahr!
- Beachten Sie die Restwärme-Anzeige. Sie warnt vor heißen Kochstellen.

So können Sie Schäden vermeiden

Damit Ihr Kochfeld lange Zeit schön bleibt und Schäden vermieden werden, beachten Sie bitte:

Geschirr

- Töpfe und Pfannen dürfen keine rauhen Böden haben. Sie verkratzen das Kochfeld.
- Sie dürfen keine Speisen in Alufolie oder Kunststoff-Gefäßen zubereiten. Das Material schmilzt an.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Topfboden und Glaskeramik können beschädigt werden.
- Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

Kochfläche

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche. Durch Salz, Zucker oder Sandkörner – z. B. vom Gemüseputzen – können Kratzer auf dem Kochfeld entstehen.

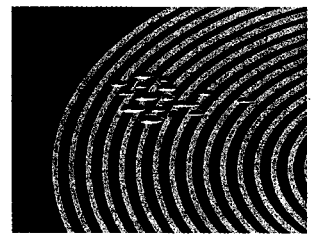
- Achten Sie darauf, dass keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.
- Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit dem Glasschaber. Dies gilt besonders für Angeschmolzenes, Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.
- Reinigen Sie das Kochfeld nur im abgekühlten Zustand, d.h. wenn die Restwärme-Anzeige nicht mehr leuchtet. Auf das heiße Kochfeld aufgetragene Reinigungs- und Pflegemittel verursachen Flecken.
- Benutzen Sie keine Herdschutzfolie.
- Stellen Sie keine heißen Pfannen oder Töpfe auf die Anzeigefelder, die Zuschaltungen oder den Kochfeldrahmen.
- Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge. Gehen Sie damit nicht zu nahe an den Kochfeldrahmen. Er könnte beschädigt werden.

Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

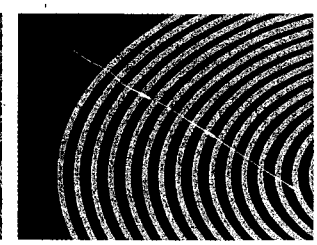
Metallisch schillernde Verfärbungen entstehen durch Abrieb von Topfböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit "Sidol Die Stahlpflege" oder "Stahl- Fix" beseitigen. Unser Kundendienst entfernt solche Verschmutzungen gegen Kostenerstattung.
Durch aggressive oder kratzende Reinigungsmittel wird das Dekor abgeschmirgelt. Es entstehen dunkle Flecken. Auch nicht entfernte, eingebrannte Rückstände führen zu farblichen Veränderungen des Kochfeldes.

Beispiele zu möglichen Schäden

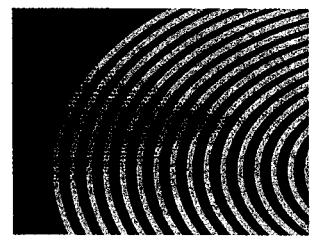
Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.



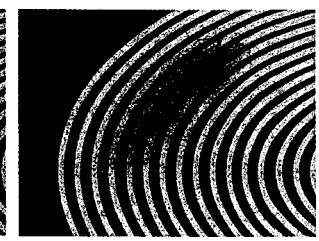
Ausmuschelung durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



Kratzer durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. durch rauhe Topfböden.



Metallisch schillernde Verfärbungen durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.

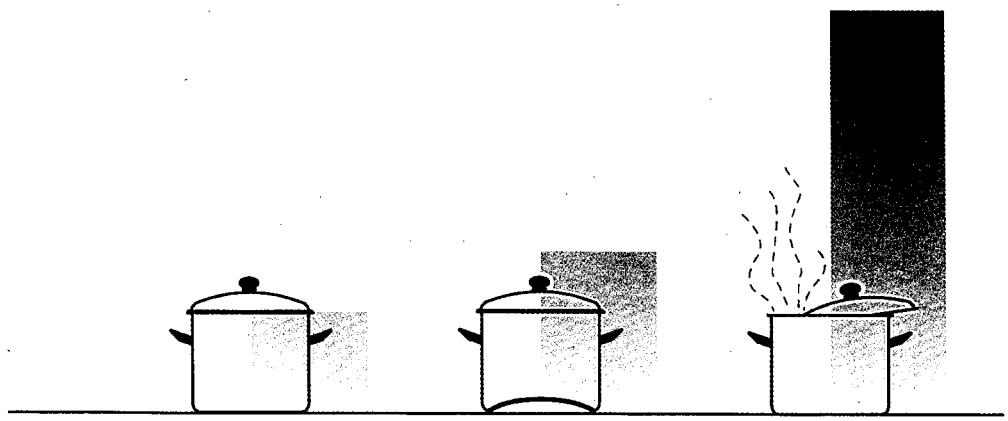


Abgeschmirgeltes Dekor durch ungeeignete Reinigungsmittel.

So können Sie Energie sparen

- ❑ Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.
- ❑ Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- ❑ Töpfe und Pfannen sollten Sie immer mit einem passenden Deckel schließen.
- ❑ Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.

- ❑ Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- ❑ Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.
- ❑ Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, können Sie die abgeschaltete Kochstelle auch zum Aufwärmen oder Schmelzen benutzen.



Stromverbrauch	normal	1 ½fach	4fach
	Topf mit ebenem Boden und Deckel	Topf mit unebenem Boden	Topf ohne Deckel

Hinweise:

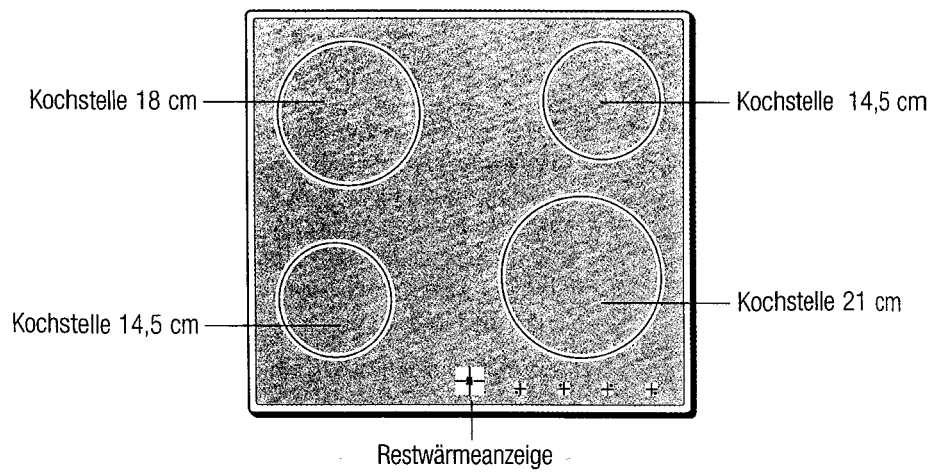
- ❑ Die Temperatur der Kochstelle wird durch Ein- und Ausschalten der Heizung geregelt; das heißt die rotglühende Heizung ist nicht immer sichtbar. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höheren Kochstufen nur selten. Auch bei höchster Stufe schaltet sich die Heizung aus und ein.
- ❑ Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten.
  Die Heizung der einzelnen Kochstellen kann unterschiedlich hell leuchten. Je nach Blickwinkel, scheint sie über den markierten Rand der Kochstelle hinaus.
  Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.

- Je nach Oberfläche der Arbeitsplatte kann sich ein kleiner, ungleichmäßiger Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld bilden. Deshalb ist das Kochfeld rundum mit einer elastischen Dichtung versehen.
- Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

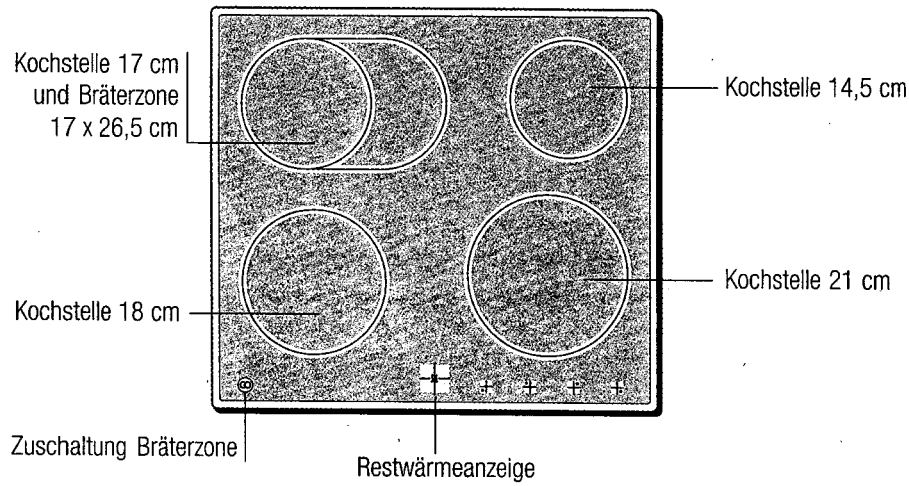
Das Kochfeld

Diese Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder.

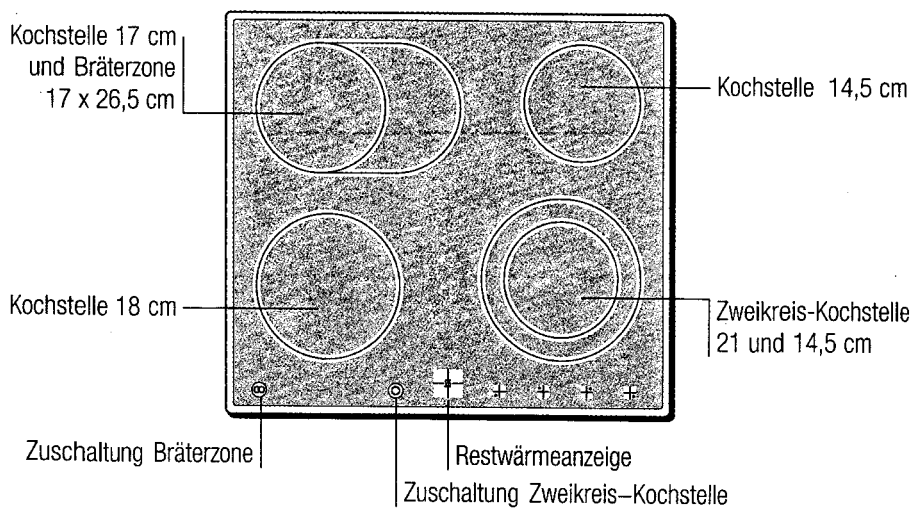
EK 711..



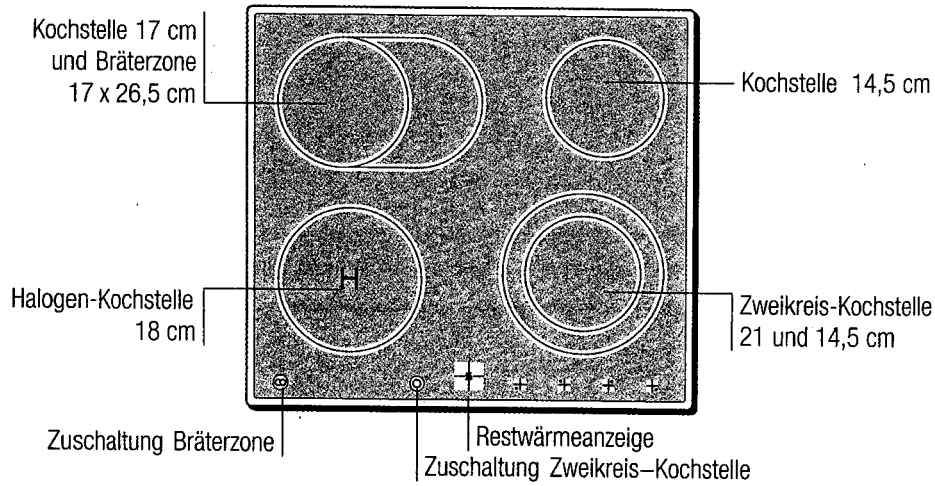
EK 721..


Kochstelle 17 cm
und Bräterzone
17 x 26,5 cm
Kochstelle 14,5 cm
Kochstelle 21 cm
Kochstelle 18 cm
Zuschaltung Bräterzone
Restwärmeanzeige

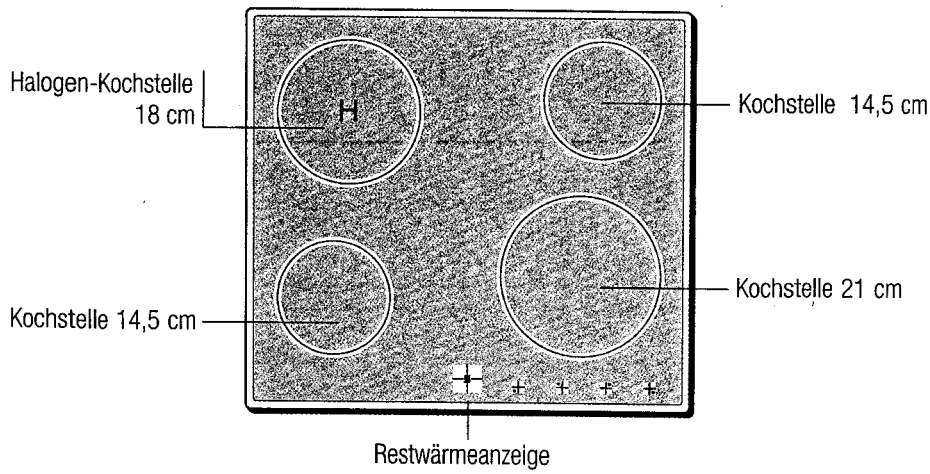
EK 730..


Kochstelle 17 cm
und Bräterzone
17 x 26,5 cm
Kochstelle 14,5 cm
Kochstelle 18 cm
Zweikreis-Kochstelle
21 und 14,5 cm
Zuschaltung Bräterzone
Restwärmeanzeige
Zuschaltung Zweikreis–Kochstelle

EK 736..



EK 716..



(H) Halogen-Kochstelle

Bei Kochstellen mit Halogenheizung erreicht das Heizsystem bereits nach wenigen Sekunden seine volle Leistung.

Der Halogenheizring leuchtet sehr hell. Das Glühen der Heizung in der Mitte der Kochstelle ist deshalb nicht sichtbar. Bitte schauen Sie nicht in das Halogenlicht. Es blendet.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen heiß sind.
Sie können die Restwärme energiesparend nutzen, z. B. ein kleines Gericht warmhalten oder Kuvertüre schmelzen.

Feld ◎ und Feld ⊂⊃

Mit dem Feld ◎ können Sie die Größe der Zweikreis-Kochstelle verändern.
Mit dem Feld ⊂⊃ können Sie die Bräterzone zu- oder wegschalten.

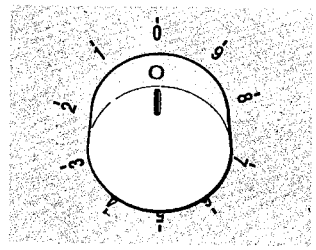
Zuschalten des äußeren Heizkreises bei der Zweikreis-Kochstelle:
Berühren Sie das Feld ◎, bis die Anzeiglampe leuchtet.

Zuschalten der Bräterzone
Berühren Sie das Feld ⊂⊃, bis die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:
Wenn Sie das Feld ◎ bzw. das Feld ⊂⊃ wieder berühren, schalten Sie den äußeren Heizkreis bzw. die Bräterzone ab. Die Anzeigelampe erlischt.

So stellen Sie ein

Kochstellen-Schalter



Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

1 = niedrigste Leistung

9 = höchste Leistung

Wärmen	
je nach Menge	1 – 3
Kochen	
Ankochen	9
Kochen großer Mengen	4 – 8
Kochen kleiner Mengen	2 – 3
Braten	
Fett erhitzen/Anbraten	7 – 9
Weiterbraten	5 – 8

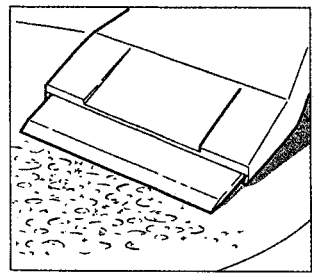
Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Pflege

Ein Schutz- und Pflegemittel überzieht die Glaskeramik-Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. So bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit schön und Sie erleichtern sich die Reinigung. Wir empfehlen Ihnen „Hakasil" oder „cera-fix", das Sie in Drogerien, im Eisen-/ Haushaltswarenhandel, in Groß- oder Supermärkten kaufen können.

Reinigung



Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung, damit Kochreste nicht einbrennen.

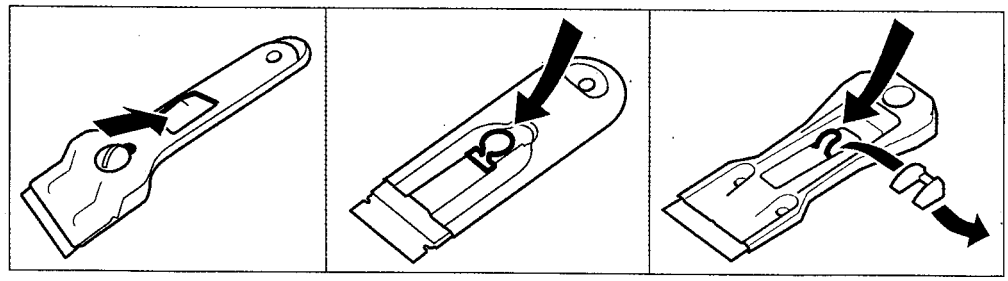
Ist das Kochfeld stark verschmutzt, benutzen Sie am besten den Glasschaber.

- ❑ Gehen Sie nur mit der Klinge über die Glaskeramik-Kochfläche. Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.
- ❑ Erneuern Sie beschädigte Klingen sofort.

Achtung:

- ❑ Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- ❑ Sichern Sie die Klinge nach jeder Benutzung.

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.



So gehen Sie vor

1. Alle Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.
2. Die handwarme Kochfläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier reinigen. Achtung: Die Kochfläche darf nicht mehr heiß sein, sonst entstehen Flecken.
3. Das Kochfeld nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Wasserflecken lassen sich auch mit Zitrone oder Essig entfernen. Wenn säurehaltige Flüssigkeit auf den Rahmen tropft, bitte sofort mit einem nassen Tuch abreiben. Es können matte Stellen entstehen.

Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen:

Reinigungsmittel	Bezugsquellen
Glasschaber	Bau-/Hobbymärkte, Elektro-Fachhandel, Küchenfachgeschäfte, Kundendienst
Ersatzklingen	Bau-/Hobbymärkte, Drogerien, Malerbedarfshandel, Kundendienst
AKO Milk, Aktiv Pflegereiniger für Glaskeramik, blanko rein, CERA CLEN, domol, Dr. Beckmann Pflegereiniger, Frisch Aktiv, Kochfeldreiniger, Reiniger für CERAN Kochflächen, Glaskeramik/Edelstahl Reinigungslotion, Sidol für Ceran & Stahl, Stahl-fix, Technik & Service, UNA Glaskeramikreiniger, Viss für CERAN Kochflächen, WECO, ZEKOL, cera-fix, Hakasil.	Drogerien, Haushaltswarenhandel, Elektrofachhandel, Groß-/Supermärkte, Lebensmittelhandel, Warenhäuser.

Ungeeignete Reinigungsmittel:
Benutzen Sie auf keinen Fall kratzende Schwämme oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner dürfen Sie nicht verwenden.

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch Abrieb des Topfbodens entstehen metallisch schillernde Verfärbungen. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidol Die Stahlpflege" oder „Stahl-Fix" beseitigen.

Unser Kundendienst entfernt solche Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Kochfeldrahmen

Den Rahmen reinigen Sie am besten nur mit lauwarmer Spüllauge. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel oder den Glasschaber. Die Oberfläche kann beschädigt werden.

Zuschaltungen

Halten Sie den Bereich der Zuschaltungen immer sauber und trocken. Jede Verschmutzung, besonders übergelaufenes Kochgut, beeinträchtigt die Funktion.

Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.
Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten, nutzen Sie unsere Info-Nummer:

Family Line
01805/2223
0,12 EUR/min
Siemens-Hausgeräte

Umweltschutz

Verpackung und Altgerät

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.
Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.